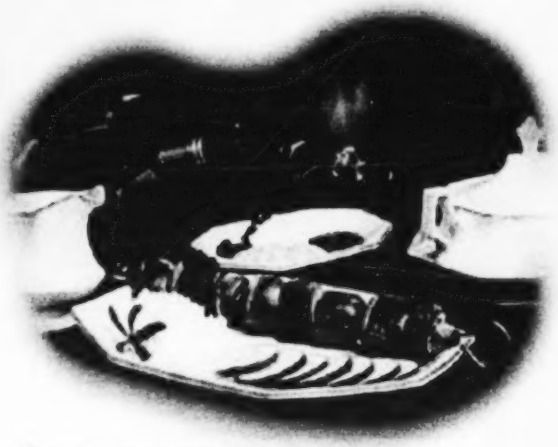
ALIMENTACTION

La viande *chevaline*



Sa consommation date du début de l'humanité

La consommation de la viande chevaline est très probablement aussi **ancienne que le monde !** À l'époque paléolithique, on trouve la plus vaste boucherie hippophagique connue de tous les temps, dans la région de Saône-et-Loire en France. La plupart des nations de l'Antiquité (Perses, Grecs, Romains, Chinois, Cosaques...) consommaient cette viande.

Par la suite, la première boucherie chevaline ouvre ses portes en 1866 à Paris. La consommation de cette viande s'est ensuite développée rapidement grâce notamment à l'action vigoureuse de grandes personnalités telles que Antoine Augustin Parmentier, le baron Dominique Larrey, chirurgien de l'armée napoléonienne, et surtout par l'intervention du médecin vétérinaire Émile Decroix et de Isidore Geoffroy Saint-Hilaire, professeur au Muséum d'histoire naturelle de Paris.(1)

Au Québec, **depuis le 23 juin 1994,** à la suite de modifications au *Règlement sur les aliments* (P-29), la vente de la viande chevaline est permise **chez tous les détaillants en alimentation.**

(1) La boucherie chevaline, *Revue professionnelle des boucheries chevalines de France*, 1988 n^{O} 540-541

Sa provenance et ses caractéristiques

La viande chevaline qu'on trouve en vente au Québec provient uniquement de l'**Amérique du Nord.** Les abattoirs de chevaux sont assujettis aux mêmes normes sanitaires qui régissent les abattoirs de boeuf. Le public consommateur est donc assuré de trouver dans les comptoirs une **viande de qualité.**

On reconnaît la viande chevaline à sa couleur d'un **rouge plus soutenu que les autres viandes.** La teneur élevée en myoglobine des fibres musculaires lui confère cette couleur particulière, ainsi que **sa richesse en fer.** Par ailleurs, la viande de poulain est d'une teinte plus pâle, s'apparentant à celle du veau. La viande chevaline est reconnue comme étant **très tendre.** Contrairement aux autres viandes, sa tendreté augmente avec l'âge, ce qui assure aux consommateurs et consommatrices une viande tendre, qu'elle provienne de poulains ou de chevaux.

La viande chevaline du Québec est aussi exportée notamment en France, en Italie et au Japon.

Québec

SA VALEUR NUTRITIVE

Dans une portion de **100 g (3,5 oz) de viande** chevaline, on trouve environ **4 mg de fer,** soit 27 % de l'apport quotidien recommandé. Comme la plupart des autres viandes rouges, la viande chevaline constitue également une **excellente source de protéines,** de niacine, de vitamine B_{12} et de zinc.

Cette viande est extra maigre puisqu'elle ne contient que 4,6 grammes de gras par portion de 100 grammes de viande crue.

Dans les *Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et Canadiennes (1991)* on suggère, entre autres, de choisir des viandes plus maigres. La viande chevaline constitue donc un choix des plus judicieux pour les personnes qui veulent diminuer leur consommation de matières grasses et varier leur alimentation.

VALEUR NUTRITIVE DE LA VIANDE CHEVALINE *
(portion de 100 g crue)

Énergie	133 Cal	560 kJ
Protéines	21,4 g	
Matières grasses	4,6 g	
Glucides	0 g	

% de l'apport quotidien recommandé

Fer	27 %	**Vitamine B_{12}**	150 %
Niacine	39 %	**Zinc**	32 %

* Fichier canadien sur les éléments nutritifs

DES CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Avant de procéder au mode de cuisson choisi, on doit **saisir dans une poêle très chaude** toutes les pièces de viande chevaline, qu'elles soient destinées **à rôtir** (tranches de filet mignon ou de pointe de surlonge), **à griller** (rôtis de surlonge ou de contre-filet) ou **à braiser**. On protège ainsi la viande de l'assèchement qui se produit souvent à la cuisson d'une viande maigre.

On apprête les découpes de viande chevaline de la même manière que le boeuf. Toutefois, **comme cette viande cuit très rapidement, le temps de cuisson sera plus court.** Règle générale, pour rôtir 450 g (1 lb) de viande, il faut compter de :

10 à 15 minutes pour la viande de cheval

20 à 25 minutes pour la viande de poulain.

Il faut laisser reposer le rôti hors du four pendant 3 à 5 minutes avant de le trancher. Les pièces congelées telles que les rôtis, les tournedos, les galettes de cheval haché et les tranches peuvent être cuites lorsqu'elles sont encore gelées. Dans ce cas, il faut calculer plus de temps à la cuisson. Enfin, les pièces à braiser doivent être cuites à basse température, soit 165 °C (325 °F). **L'ail et les fines herbes** sont d'excellents assaisonnements pour apprêter la viande chevaline.

DES COUPES VARIÉES

La viande de cheval permet une cuisine pleine d'originalité. Elle s'apprête en grillades, en rôtis, en ragoûts et en viandes hachées ou braisées. Pour des plats servis en rôtis ou en tranches, on utilise l'une ou l'autre des coupes suivantes :

très tendre :	le filet
tendres :	le contre-filet le faux-filet la surlonge la pointe de surlonge l'intérieur de ronde
assez tendres :	la hampe la bavette l'épaule

Pour les mets à braiser, on peut utiliser les cubes de viande provenant de l'épaule ou l'extérieur de ronde. **Ces pièces doivent être cuites à basse température,** soit 165 °C (325 °F).

LA CONSERVATION

Comme les autres viandes, la viande chevaline crue se conserve bien au réfrigérateur entre 0 °C et 4 °C (32 °F et 40 °F).

Les rôtis et les tranches :	2 à 3 jours
La viande hachée :	1 jour

Elle **peut se congeler facilement,** à -18 °C (0 °F), si l'on prend soin de la placer **dans des contenants conçus pour la congélation.** Elle conservera encore mieux son goût si elle est enveloppée sous vide.

Les rôtis et les tranches :	4 mois
La viande hachée :	2 mois

Les restes de viande chevaline doivent être bien réfrigérés et consommés dans les 3 à 4 jours.

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale de la qualité des aliments et de la santé animale

97-0034

Pour obtenir de plus amples informations :
composez le 1-800-463-5023
ou adressez-vous au bureau de la **Direction régionale de la qualité des aliments et de la santé animale** le plus près de chez vous (voir pages bleues du bottin téléphonique sous la rubrique « **Gouvernement du Québec : Agriculture, Pêcheries et Alimentation** »)
Courrier électronique : DSOCI@agr.gouv.qc.ca